

Ijs-cake met karamelsaus www.culinea.nl



Deze ijscake met karamelsaus is heel makkelijk te maken en je steelt echt de show als je dit op tafel zet. Er zitten heel veel calorieën in, maar het is elke calorie waard! En je maakt het voor heel veel personen, dus iedereen krijgt maar een klein plakje (jaja).

De cake wordt dus gemaakt van kant-en-klaar ijs uit de supermarkt. Koop wel een lekkere bak vanille-ijs.

Ingrediënten 8-10 personen:

2 ltr vanille-ijs

150 gr peanutbutter cups

10 mini Bros reepjes

125 gr Kitkat bites

125 gr gesuikerde pinda's

Topping:

4 mini Bros reepjes

30 gr Kitkat bites

40 gr gesuikerde pinda's

Erbij:

Karamelsaus

Bereiding:

Doe het ijs in een hele grote kom en laat het zachter worden (niet laten smelten!).

Bekleed een cakeblik met bakpapier.

Hak onder de 'peanutbutter' cups en broсреepjes fijn. Doe de Kitkat bites en gesuikerde pinda's in een plastic zak en sla dit aan stukjes met een deegroller.

Als het ijs zacht geworden is meng je gehakte chocolade en pinda's erdoor.

Schep dit in de cakevorm en pak het goed in met huishoudfolie.
Zet de cakevorm in de vriezer en laat minimaal 6 uur opstijven (liever de hele nacht).
Hak de topping ingrediënten grof en maak de karamelsaus.
Haal de cake ongeveer 5 minuten voor het serveren uit de vriezer. Stort de cake op een grote schaal en top het af met de gehakte chocolade en pinda's.
Snijd het ijs in plakken en serveer met warme of koude karamelsaus.

Andere lekkere recepten vindt u in mijn boeken:

„Pippa and Paul, stories for the little world citizens“ ISBN 9783961720651

„Pipke und Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger“ ISBN 9783943054880

„Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger“ ISBN 9789082479300

Mijn boeken zijn ook als **E-book** te verkrijgen, via Amazon.de en Bol.com

Enkele boeken heb ik nog thuis.

Schrijft u mij een berichtje en ik stuur u graag een boek op.